

小型饭店厨房设备 昆明科轩环保科技 普洱饭店厨房设备

产品名称	小型饭店厨房设备 昆明科轩环保科技 普洱饭店厨房设备
公司名称	昆明科轩环保科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	云南省昆明市嵩明县杨林经济技术开发区浙商科技产业园23号地块
联系电话	13888005686 13888005686

产品详情

商用厨房设备

商用厨房设备是指适用于酒店、饭店、餐厅等餐饮场所以及各大、学校、工地食堂的大型厨房设备。它的特点是产品种类多、规格、功率、容量等各方面都比家用厨房设备要大很多、价格也比较高，侧重于整体厨房，涉及到金属材质部分已经全部采用不锈钢材质。其大致可分为五大类：灶具设备、排烟通风设备、调理设备、机械类设备、制冷保温设备。

- 2、环保部门：要求下水排放须装隔油装置，排放烟气须达相关检测标准，排放出口噪声须达相关标准。
- 3、消防部门：厨房防火等级为二级。
- 4、燃气公司：灶台之间须留出十公分间距联系煤气管道。
- 5、业主：厨房功能的要求，比如菜系定位（一般包含家常菜、粤菜、川菜、湘菜、东北菜、淮扬菜、上海菜、鲁菜、员工食堂、小吃店、档口等，也可综合）用餐人数等。

一、厨房面积合理适中

通常，一个炉灶供应10-12个餐位，小型饭店厨房设备，随着效率的提高，普洱饭店厨房设备，很多餐馆做到了一个炉灶可供应13-15个餐位。一个炉灶供应的餐位越多，饭店厨房设备厂家，厨房面积就可以越节省，费用也可以相应降低。

厨房面积分配合理，设施配备恰当，投资费用就可以节省。面积过大，回收饭店厨房设备，设施设备数量多、功率大或超越厨房生产需要，片面追求设备先进、功能完备，产生“大马拉小车”的现象，就会增加投资。

厨房面积过小，设施配备不足或功率不够，生产和使用过程中，不仅需要追加投资以满足生产需要，而且还会影响正常生产和出品。

小型饭店厨房设备-昆明科轩环保科技-普洱饭店厨房设备由昆明科轩环保科技有限公司提供。行路致远，砥砺前行。昆明科轩环保科技有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!